

# concept

Elektrická multifunkční trouba vestavná  
Elektrická multifunkčná rúra vstavaná  
Elektryczny piekarnik wielofunkcyjny do zabudowy  
Built-in Multifunctional Electric Oven



CZ

SK

PL

EN



## PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

## OBSAH

Technické parametry .....	1
Důležitá upozornění .....	2
Popis výrobku .....	3
Popis ovládacího panelu .....	3
Návod k obsluze .....	4
Základní funkce spotřebiče .....	4
Jednotlivé funkce pečení .....	4
Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení .....	6
Tipy k pečení .....	6
Pokročilé funkce spotřebiče .....	7
Čištění a údržba .....	9
Instalace spotřebiče .....	9
Servis .....	11
Ochrana životního prostředí .....	11

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	2400 W
Příkon horního topného tělesa	900 W
Příkon dolního topného tělesa	1300 W
Příkon kruhového zadního tělesa	2100 W
Příkon malého grilovacího tělesa	1700 W
Příkon velkého grilovacího tělesa	2400 W
Rozsah nastavení teploty	20 – 260 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 560 x 585 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 560 x 595 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	445 x 420 x 320 mm
Vnitřní objem	60 l
Hmotnost	35 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

### Při dodání spotřebiče

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nevznikly škody při přepravě.
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovoznějte ho. Co nejdříve se spojte s dodavatelem.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál řádně zlikvidujte.

### Při instalaci

- Při instalaci a připojení se řiďte montážním návodem.
- Při instalaci nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek.
- Při instalaci musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jistiění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Po instalaci spotřebiče musí být jeho elektrická zástrčka volně přístupná.

### V běžném provozu

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič užívejte jen v domácnosti a pouze k pečení pokrmů.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Nesedejte si a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- POZOR! Při otevírání dvířek se může uvolnit velké množství páry nebo může vystříknout omastek. Dbejte opatrnosti. Nebezpečí opaření!
- Nedotýkejte se horkých povrchů a topných těles během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené. Nechte je opravit v autorizovaném servisu.
- Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Není-li spotřebič v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho ovládací prvky ve vypnuté poloze.
- Je-li spotřebič v provozu, nenechávejte dvířka skříněk nad ním otevřená, mohou se poškodit uvolněnou párou a teplem, např. při otevření dvířek.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.

### Jsou-li v domácnosti děti

- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, použijte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.

- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.

### POZOR!

Spotřebič otevírejte jen krátkodobě k vložení nebo vyjmutí pokrmů, aby nedošlo ke zranění, např. klopytnutím. Děti by se mohly do spotřebiče zavřít (nebezpečí udušení) nebo být vystaveny jinému nebezpečí.

### Případné závady

- Spotřebič může opravovat a zásahy v něm provádět jen kvalifikovaný odborník. Při opravách a zásazích musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. Vypněte jistič nebo vytáhněte zástrčku přívodního kabelu.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.

**Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.**

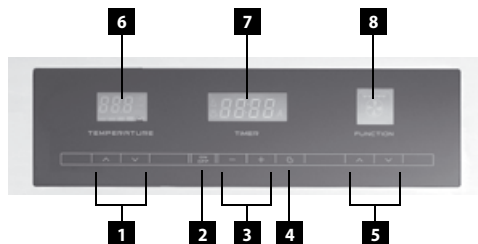
## POPIS VÝROBKU

1. Ovládací panel
2. Držadlo dvířek
3. Dvířka
4. Okno dvířek s trojitým sklem



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Symboly pro volbu teploty pečení ^ / v
2. Symbol ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ
3. Symboly pro nastavení času -/+
4. Symbol pro volbu časových funkcí
5. Symboly pro volbu funkce pečení ^ / v
6. Displej nastavení teploty
7. Displej nastavení časových funkcí
8. Displej nastavení funkcí pečení



## NÁVOD K OBSLUZE


### Před prvním použitím

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít vně i uvnitř vlhkým hadříkem. Všechny odnímatelné části umyjte v teplé vodě s přidávkem saponátu nebo v myčce nádobí.







Pak uveďte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou na dobu 20 minut (viz odstavec Návod k obsluze). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, které po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

### Po zapojení do elektrické sítě





- Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká „12:00“.
- Stiskněte symbol „-“ nebo „+“ a vyčkejte, až bude blikat pozice hodin.
- Symboly „-“ nebo „+“ nastavte aktuální denní hodinu. Po 4 vteřinách začne blikat pozice minut.
- Symboly „-“ nebo „+“ nastavte aktuální minuty.










**Pozn.:** Pokud budete potřebovat upravit denní čas později, stiskněte a podržte symbol , dokud se na displeji nezobrazí nápis „hour“. Postupem uvedeným výše nastavíte aktuální denní čas.

### Základní funkce spotřebiče



















- Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu) .
- Stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ spotřebič zapnete. Pokud po zapnutí nezvolíte žádnou funkci, spotřebič se přibližně po minutě automaticky vypne.
- Opakovaným stiskem symbolů pro volbu funkcí pečení / zvolte požadovanou funkci pečení. Zobrazí se přednastavená teplota a po několika vteřinách se ohřev zapne. Na displeji se zobrazí symbol .
- Opakovaným stiskem symbolů pro nastavení teploty pečení / upravte teplotu na požadovanou hodnotu. Dokud teplota uvnitř trouby nedosáhne nastavené hodnoty, poslední segment na displeji nastavení teploty bliká. Po dosažení nastavené teploty symbol trvale svítí.
- Po dokončení pečení spotřebič vypněte stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ. Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.





















### Jednotlivé funkce pečení

Funkce	Symbol	Popis funkce
		Osvětlení vnitřního prostoru trouby.
Pr01		Tento režim nastavení slouží pro zvláště šetrné sušení a rozmrazování potravin. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou. Doporučené nastavení teploty 40 °C.
Pr02		Malý gril. Doporučené nastavení teploty 50-200 °C. <b>Pozn.:</b> Dvířka trouby otevřete během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
Pr03		Velký gril - velká plocha grilu s využitím infračerveného záření. Doporučené nastavení teploty 50-200 °C.

Funkce	Symbol	Popis funkce
Pr04		<p>Grilování společně s funkcí ventilátoru (malý gril). Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.</p>
Pr05		<p>Grilování společně s funkcí ventilátoru (velký gril, náhrada rožnění). Doporučené nastavení teploty 50-200 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.</p>
Pr06		<p>Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. Pokrm vkládejte až po předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevřete během pečení co nejméně.</p>
Pr07		<p>Ohřev trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.</p>
Pr08		<p>Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem s funkcí ventilátoru. Teplu dodávané horním a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečícího plechu (např. při pečení koláčů). Předehřívání trouby není nutné.</p>
Pr09		<p>Vzduch ohřátý dolním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem připravovaných potravin. Tento režim lze využívat pro sterilování potravin při teplotě 50 – 260 °C. Předehřívání trouby není nutné.</p>
Pr10		<p>Ohřev trouby horním topným tělesem. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro zapékání, přihřívání nebo rychlé rozmrazování.</p>
Pr11		<p>Ohřev trouby horním topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro pečení větších kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.</p>
Pr12		<p>Ekonomická funkce ohřevu trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Ventilátor se točí pouze při zapnutém topném tělese. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů, nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.</p>

## Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

								
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30°- 50°	20°- 40°	10°- 40°	10°- 20°	45°- 60°	45°- 60°	60°- 70°	14°-18°

									
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120°- 150°	120°- 160°	90°- 120°	90°- 120°	50°- 60°	45°- 60°	60°- 70°	40°- 50°	40°- 50°

## Tipy k pečení


- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka trouby v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu, je dobře upečené.
- Pokud je maso prošípané nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při příliš vysoké teplotě, aby nedocházelo k prskání omastku.
- Při pečení velkých kusů masa dochází k vypařování tekutin a jejich kondenzování na dvířkách trouby. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 uvedené pečící doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.
- Nepokládejte nádoby přímo na dno trouby, protože by zabránily šíření tepla a mohly by tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení na více plechách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívat troubu po dobu asi 10 - 15-ti minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívajte gril po dobu 5-ti minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt



s pokrmem umístěte co nejlíže k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

#### POZOR !

Při používání grilu se mohou přístupné části trouby nadměrně ohřát. Zabraňte dětem v přístupu k horkým částem trouby.

- **Při pečení s ventilátorem** není nutné troubu přehřívat, s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. V troubě lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30° C pro pečivo a o 30 – 40° C pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemně výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.
- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte v obalu na misku, umístěte do středu trouby na rošt a zapněte troubu v režimu . Dvířka trouby musí být zavřená.
- **Při grilování s ventilátorem** není nutné troubu přehřívat. Grilujte se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujte termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 200 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
  - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
  - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.
 Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.


### Pokročilé funkce spotřebiče

Pokročilé funkce rozšiřují možnosti pečení a nabízejí tak komfortnější používání spotřebiče. Časové funkce se nastavují ve střední části ovládacího panelu.

Při nastavení voliče funkcí pečení do pozice „0“ (vypnuto) během pečení dojde k vynulování nastavené doby pečení nebo nastaveného času konce pečení.




#### a) Funkce minutky

Funkce minutky funguje nezávisle na funkci pečení, tzn. že má pouze informativní funkci. Pečení pokračuje i po jejím vypnutí.

1. Stiskněte symbol , na displeji se zobrazí nápis „bell“.
2. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu odpočítávání.
3. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.




**Pozn.:** Pro tuto funkci musí být na spotřebiči nastaven denní čas.

#### b) Nastavení doby pečení

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky a zapněte spotřebič na požadovanou funkci a teplotu pečení.
2. Opakovaně stiskněte symbol , dokud se na displeji nezobrazí nápis „dur“.
3. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení (0-180 min.).
4. Během tohoto automatického režimu pečení na displeji svítí symbol  a „A“.
5. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál a symbol  a „A“ bliká. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu. Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

**Pozn.:** Pro tuto funkci musí být na spotřebiči nastaven denní čas.




**c) Nastavení konce pečení**

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky a zapněte spotřebič na požadovanou funkci a teplotu pečení.
  2. Opakovaně stiskněte symbol , dokud se na displeji nezobrazí nápis „End“.
  3. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konce pečení (0:00-23:59).
  4. Během tohoto automatického režimu pečení na displeji svítí symbol  a „A“.
  5. V nastavený čas se spotřebič vypne, ozve se zvukový signál a symbol  a „A“ bliká. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu. Zbytečné teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.
- Pozn.:** Pro tuto funkci musí být na spotřebiči nastaven denní čas.

**d) Nastavení zpožděného začátku a konce pečení**

Kombinací předchozích časových funkcí můžete nastavit zpožděné zapnutí a konec pečení.

Např.: Předpokládejte, že v 10:00 hod. ráno opouštíte byt a při návratu ve 12:00 hod. chcete mít upečené kuře. Doporučený způsob přípravy pečení kuřete je 70 minut při 165 °C s použitím funkce kruhového topného tělesa a ventilátoru v zásuvné výšce 2.

1. Umístěte plech s pokrmem do zásuvné výšky 2.
  2. Nastavte požadovanou funkci pečení  a teplotu 165 °C.
  3. Opakovaně stiskněte symbol , aby se na displeji zobrazil nápis „dur“.
  4. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení.
  5. Opakovaně stiskněte symbol , aby se na displeji zobrazil nápis „End“.
  6. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konce pečení.
  7. Po několika vteřinách se nastavení uloží a spotřebič přejde do stavu odpočítávání.
  8. V 10:50 hod. začne pečení a bude ukončeno ve 12:00 hod., ozve se zvukový signál a symbol „A“ bliká. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu. Zbytečné teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.
- Pozn.:** Pro tuto funkci musí být na spotřebiči nastaven denní čas.

**e) Funkce dětského zámku**

Spotřebič má automaticky aktivovaný dětský zámek.

Po každém vypnutí trouby se po několika vteřinách ovládací panel automaticky zamkne (svítí symbol zámku na displeji nastavení teploty).

Pro zapnutí spotřebiče nejdříve dlouhým stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ deaktivujte dětský zámek (symbol zámku zmizí), pak můžete spotřebič zapnout.

Pokud aktivujete časové funkce během pečení, dětský zámek se aktivuje po několika vteřinách automaticky, aby zabránil nechtěné změně nastavení.

V manuálním režimu pečení bez použití časových funkcí můžete dětský zámek aktivovat nebo deaktivovat dlouhým stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ.

**Chladicí ventilátor (podle modelu)**

Ventilátor je umístěn na horní stěně trouby a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku a přes dvířka pečící trouby. Ventilátor se zapíná automaticky, pokud teplota vnější pláště trouby přesáhne 60° C. Po zapnutí trouby a nastavení termostatu na 200 °C dojde k zapnutí ventilátoru asi po 10 minutách. Ventilátor se automaticky vypne, pokud teplota vnější pláště trouby poklesne pod 60° C.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče.

Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum.

Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, je třeba pravidelně čistit.

- Před údržbou a čištěním vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Všechny ovládací prvky nastavte do vypnuté polohy.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čištění jde lépe, než ve studeném stavu.
- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčkem nebo jemnou houbou a potom vytřete do sucha.
- Vnitřek trouby můžete otřít vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo houbičkou. Při silném znečištění použijte teplou vodu s neagresivním saponátem.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky na čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch nebo může dojít k rozbití skla.
- Nenechávejte nikdy agresivní nebo kyselé látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Plechy na pečení je možné umývat v myčce nádobí.

## INSTALACE SPOTŘEBIČE

- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry podle Obr. 1.
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného (100 °C). Materiály a použitá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám, se mohou zdeformovat nebo odlepit.

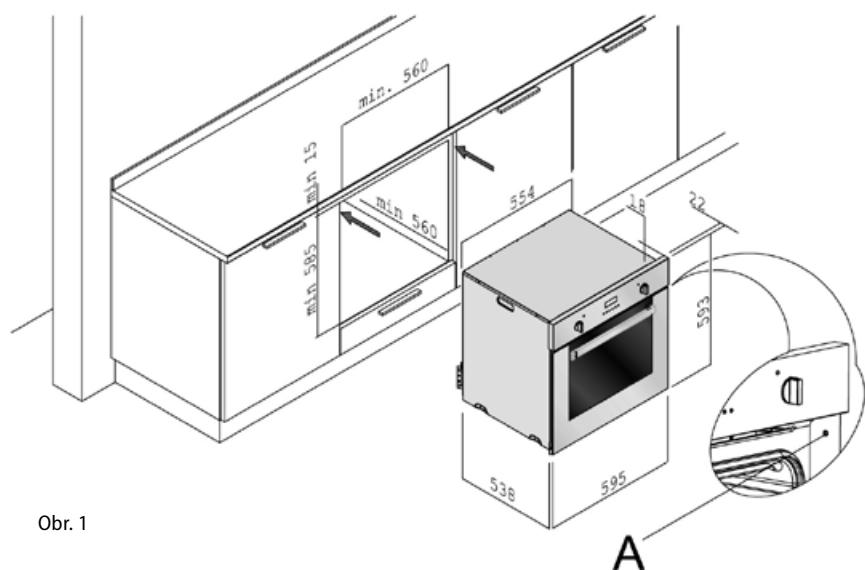
### Připojení do elektrické sítě

- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16 A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly by způsobit nebezpečí požáru z přehřátí.
- Zástrčka přívodního kabelu nebo příslušný jistič spotřebiče musí být volně přístupný i po jeho instalaci.
- Změny připojení může provádět jen kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče může být garantována pouze tehdy, pokud je ochranná svorka spotřebiče spojena s ochranným vodičem elektrické rozvodné sítě.

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození osob nebo věcí v důsledku chybného nebo špatného ochranného spojení.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče a nebyl deformován ani nadměrně ohýbán.

#### Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 1. Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být spotřebič umístěn podle rozměrů na obrázcích a skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch. Za zadní stěnou trouby v zabudovaném stavu musí být mezera minimálně 50 mm.



Obr. 1

3. Spotřebič nasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuňte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skřínce zašroubováním 2 šroubů do otvorů v přední stěně (šrouby prochází body A na Obr. 1). Otvory jsou viditelné po otevření dvířek.
6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.

#### Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

1. Nejdříve odpojte přívodní kabel od elektrické sítě (vytáhněte zástrčku nebo vypněte jistič).
2. Uvolněte upevňovací šrouby.
3. Vysuňte spotřebič a přitom opatrně vytáhněte přívodní kabel.

## SERVIS

### Výměna žárovky

Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností.

Výměnu proveďte následujícím způsobem:

- Vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Oklopte krycí sklo a proveďte výměnu žárovky za novou, stejného typu!
- Nasadte krycí sklo zpět.

### POZOR!

Spotřebitel smí provádět pouze výměnu žárovky. Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



#### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

## POĎAKOVANIE

Ďakujeme vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s našim výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si preštudujte pozorne celý návod na obsluhu a potom ho uschovajte. Zaisťte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

## OBSAH

Technické parametre .....	1
Dôležité upozornenie .....	2
Popis výrobku .....	3
Popis ovládacieho panela .....	3
Návod na obsluhu .....	4
Základné funkcie spotrebiča .....	4
Jednotlivé funkcie pečenia .....	4
Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia ..	6
Tipy na pečenie .....	6
Pokročilé funkcie pečenia .....	7
Čistenie a údržba .....	9
Inštalácia spotrebiča .....	9
Servis .....	11
Ochrana životného prostredia .....	11

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Max. príkon	2400 W
Príkon horného výhrevného telesa	900 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1300 W
Príkon kruhového zadného telesa	2100 W
Príkon malého grilovacieho telesa	1700 W
Príkon veľkého grilovacieho telesa	2400 W
Rozsah nastavenia teploty	20 – 260 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 560 x 585 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 560 x 595 mm
Vnútorné rozmery (š x h x v)	445 x 420 x 320 mm
Vnútorný objem	60 l
Hmotnosť	35 kg
Hlučnosť	< 63 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

### Pri dodaní spotrebiča

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či nevznikli škody pri preprave.
- Pokiaľ je spotrebič poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Čo najskôr sa spojte s dodávateľom.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál riadne zlikvidujte.

### Pri inštalácii

- Pri inštalácii a pripojení sa riadte montážnym návodom.
- Pri inštalácii nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok.
- Pri inštalácii musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Po inštalácii spotrebiča musí byť jeho elektrická zástrčka voľne prístupná.

### V bežnej prevádzke

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Spotrebič používajte iba v domácnosti a iba na pečenie pokrmov.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Nesadajte si a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- POZOR! Pri otváraní dvierok sa môže uvoľniť veľké množstvo pary alebo môže vystreknúť šťava. Buďte opatrní. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri vypíjaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel z dôvodu poškodenia. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Nechajte ich opraviť v autorizovanom servise.
- Neponárajte prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Ak nie je spotrebič v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky vo vypnutej polohe.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte dvierka skriniek nad ním otvorené, môžu sa poškodiť uvoľnenou parou a teplom, napr. pri otvorení dvierok.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované, prípadne má iné defekty.

### Ak sú v domácnosti deti

- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej oboznámej osoby.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ je spotrebič používaný v blízkosti detí.

- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než je odporúčané výrobcom.

### POZOR!

Spotrebič otvárajte iba krátkodobo kvôli vloženiu a vybratiu pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napr. zakopnutím. Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (nebezpečenstvo udusenía) alebo byť vystavené inému nebezpečenstvu.

### Prípadné poruchy

- Spotrebič môže opravovať a vykonávať v ňom zásahy iba kvalifikovaný odborník. Pri opravách a zásahoch musí byť spotrebič odpojený z elektrickej siete. Vypnite istič alebo vyťahnite zástrčku prívodného kábla.
- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.

**Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.**

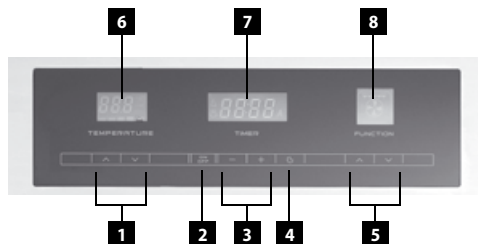
## POPIS VÝROBKU

1. Ovládací panel
2. Držadlo dvierok
3. Dvierka
4. Okno dvierok s trojitým sklom



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Symboly pre voľbu teploty pečenia  $\wedge / \vee$
2. Symbol ZAPNUTIA/VYPNUTIA
3. Symboly pre nastavenie času  $-/+$
4. Symbol pre voľbu časových funkcií
5. Symboly pre voľbu funkcie pečenia  $\wedge / \vee$
6. Displej nastavenia teploty
7. Displej nastavenia časových funkcií
8. Displej nastavenia funkcií pečenia





## NÁVOD NA OBSLUHU


### Pred prvým použitím

Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov zvnútra a zvonku utrieť vlhkou handričkou. Všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.







Potom uveďte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou na dobu 20-tich minút (viď odsek Návod na obsluhu). Je možné, že bude spotrebič počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktoré po krátkom čase zmiznú. Počas tohto procesu dobre vetrajte miestnosť.

### Po zapojení do elektrickej siete





- Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete na displeji bliká „12:00“.
- Stlačte symbol „-“ alebo „+“ a počkajte, až bude blikáť pozícia hodín.
- Symbolmi „-“ alebo „+“ nastavte aktuálnu dennú hodinu. Po 4 sekundách začne blikáť pozícia minút.
- Symbolmi „-“ alebo „+“ nastavte aktuálne minúty.










**Pozn.:** Pokiaľ budete potrebovať upraviť denný čas neskôr, stlačte a podržte symbol , pokiaľ sa na displeji nezobrazí nápis „hour“. Postupom uvedeným vyššie nastavíte aktuálny denný čas.

### Základné funkcie spotrebiča



















- Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu) .
- Stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE spotrebič zapnite. Pokiaľ po zapnutí nezvolíte žiadnu funkciu, spotrebič sa približne po minúte automaticky vypne.
- Opakovaným stlačením symbolov pre voľbu funkcií pečenia  /  zvolte požadovanú funkciu pečenia. Zobrazí sa prednastavená teplota a po niekoľkých sekundách sa ohrev zapne. Na displeji sa zobrazí symbol .
- Opakovaným stlačením symbolov pre nastavenie teploty pečenia  /  upravte teplotu na požadovanú hodnotu. Pokiaľ teplota vo vnútri rúry nedosiahne nastavenú hodnotu, posledný segment na displeji nastavenia teploty bliká. Po dosiahnutí nastavenej teploty symbol trvalo svieti.
- Po dokončení pečenia spotrebič vypnite stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.





















### Jednotlivé funkcie pečenia

Funkcia	Symbol	Popis funkcie
		Osvetlenie vnútorného priestoru rúry.
Pr01		Tento režim nastavenia slúži na obzvlášť šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou. Odporúčané nastavenie teploty 40 °C.
Pr02		Malý gril Odporúčané nastavenie teploty 50-200 °C. <b>Pozn.:</b> Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.
Pr03		Veľký gril – veľká plocha grilu s využitím infračerveného žiarenia. Odporúčané nastavenie teploty 50-200 °C.

Funkcia	Symbol	Popis funkcie
Pr04		Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora (malý gril). Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Odporúčané nastavenie teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
Pr05		Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora (veľký gril, náhrada opekania na ražni). Odporúčané nastavenie teploty 50-200 °C. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
Pr06		Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom. Odporúčané nastavenie teploty 50-260 °C. Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.
Pr07		Ohrev trouby kruhovým topným telesom a funkcie ventilátora. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Doporučené nastavení teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.
Pr08		Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom s funkciou ventilátora. Teplo dodávané horným a dolným vykurovacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Odporúčané nastavenie teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná aj na pečenie na dvoch plechoch súčasne, predovšetkým tých druhov pokrmov, kedy je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie (napr. pri pečeni koláčov). Predhrievanie rúry nie je nutné.
Pr09		Vzduch ohriaty dolným vykurovacím telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo pripravovaných potravín. Tento režim je možné využívať na sterilizovanie potravín pri teplote 50 – 260 °C. Predhrievanie rúry nie je nutné.
Pr10		Ohrev rúry horným vykurovacím telesom. Odporúčané nastavenie teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na zapekanie, prihrievanie alebo rýchle rozmrazovanie.
Pr11		Ohrev rúry horným vykurovacím telesom a funkcie ventilátora. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry. Odporúčané nastavenie teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na pečenie väčších kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
Pr12		Ekonomická funkcia ohrevu rúry kruhovým vykurovacím telesom a funkcie ventilátora. Ventilátor sa točí iba pri zapnutom vykurovacom telese. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry. Odporúčané nastavenie teploty 50-260 °C. <b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na pečenie pokrmov aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné na pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva, napr. koláčov alebo väčšieho množstva pokrmu). Predhrievanie rúry nie je nutné.

### Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

								
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'


### Tipy na pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa pečie rýchlejšie než neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Pokiaľ je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri príliš vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a k ich kondenzovaniu na dverkách rúry. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka rúry a príslušný priestor rúry po ukončení pečenia utrite do sucha.
- Pečivo nakysne až po 2/3 uvedenej doby pečenia. Doba pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to dobu pečenia.
- Neukladajte nádoby priamo na dno rúry, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie než 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 10 - 15-tich minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrievajte gril počas 5-tich minút (pokiaľ nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt

s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt pre zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

#### POZOR!

Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti rúry nadmerne ohriať. Zabráňte deťom v prístupe k horúcim častiam rúry.

- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V rúre je možné pripravovať rôzne pokrmy s podobnou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď je doba pečenia rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov z rúry nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota je rýchlo vyrovnaná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie než teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30° C pre pečivo a o 30 – 40° C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 - 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomne výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečeného plechu skôr.
- **Pri rozmrazovaní** zmrazené potraviny položte v obale na misku, umiestnite do stredu rúry na rošt a zapnite rúru v režime . Dvierka rúry musia byť zatvorené.
- **Pri grilovaní s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať. Grilujte so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujte termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 200 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
  - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
  - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm pekáč s trochou vody.


### Pokročilé funkcie spotrebiča

Pokročilé funkcie rozširujú možnosti pečenia a ponúkajú tak komfortnejšie používanie spotrebiča. Časové funkcie sa nastavujú v strednej časti ovládacieho panela.

Pri nastavení voliča funkcií pečenia do pozície „0“ (vypnuté) počas pečenia dôjde k vynulovaniu nastavenej doby pečenia alebo nastaveného času konca pečenia.




#### a) Funkcia minútky

Funkcia minútky funguje nezávisle od funkcie pečenia, tzn. že má iba informatívnu funkciu. Pečenie pokračuje aj po jej vypnutí.

1. Stlačte symbol , na displeji sa zobrazí nápis „bell“.
2. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu odpočítavania.
3. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.




**Pozn.:** Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.

#### b) Nastavenie doby pečenia

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky a zapnite spotrebič na požadovanú funkciu a teplotu pečenia.
2. Opakovane stlačte symbol , pokiaľ sa na displeji nezobrazí nápis „dur“.
3. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu pečenia (0-180 min.).
4. Počas tohto automatického režimu pečenia na displeji svieti symbol  a „A“.
5. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál a symbol  a „A“ bliká. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

**Pozn.:** Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.

**c) Nastavenie konca pečenia**




1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky a zapnite spotrebič na požadovanú funkciu a teplotu pečenia.
2. Opakovane stlačte symbol , pokiaľ sa na displeji nezobrazí nápis „End“.
3. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konca pečenia (0:00-23:59).
4. Počas tohto automatického režimu pečenia na displeji svieti symbol  a „A“.
5. V nastavenom čase sa spotrebič vypne, ozve sa zvukový signál a symbol  a „A“ bliká. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

**Pozn.:** Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.

**d) Nastavenie oneskoreného začiatku a konca pečenia**

Kombináciou predchádzajúcich časových funkcií môžete nastaviť oneskorené zapnutie a koniec pečenia.

Napr.: Predpokladajte, že o 10:00 ráno opúšťate byt a pri návrate o 12:00 hod. chcete mať upečené kurča. Odporúčany spôsob prípravy pečenia kurčťa je 70 minút pri 165 °C s použitím funkcie kruhového vykurovacieho telesa a ventilátora v zásuvnej výške 2.

1. Umiestnite plech s pokrmom do zásuvnej výšky 2.
2. Nastavte požadovanú funkciu pečenia  a teplotu 165 °C.
3. Opakovane stlačte symbol , aby sa na displeji zobrazil nápis „dur“.
4. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu pečenia.
5. Opakovane stlačte symbol , aby sa na displeji zobrazil nápis „End“.
6. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konca pečenia.
7. Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží a spotrebič prejde do stavu odpočítavania.
8. O 10:50 hod. sa začne pečenie a bude ukončené o 12:00 hod., ozve sa zvukový signál a symbol „A“ bliká. . Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

**Pozn.:** Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.

**e) Funkcia detskej zámky**

Spotrebič má automaticky aktivovanú detskú zámku.

Po každom vypnutí rúry sa po niekoľkých sekundách ovládací panel automaticky zamkne (svieti symbol zámky na displeji nastavenia teploty).

Pre zapnutie spotrebiča najskôr dlhým stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE deaktivujete detskú zámku (symbol zámky zmizne), potom môžete spotrebič zapnúť.

Pokiaľ aktivujete časové funkcie počas pečenia, detská zámka sa aktivuje po niekoľkých sekundách automaticky, aby zabránila nechcenej zmene nastavenia.

V manuálnom režime pečenia bez použitia časových funkcií môžete detskú zámku aktivovať alebo deaktivovať dlhým stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE.

**Chladicí ventilátor**

Ventilátor je umiestnený na hornej stene rúry a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku a cez dvierka rúry na pečenie. Ventilátor sa zapína automaticky, pokiaľ teplota vonkajšieho plášťa rúry presiahne 60° C. Po zapnutí rúry a nastavení termostatu na 200 °C dôjde k zapnutiu ventilátora asi po 10 minútach. Ventilátor sa automaticky vypne, pokiaľ teplota vonkajšieho plášťa rúry poklesne pod 60° C.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na zachovanie dobrého vzhľadu a spoľahlivosti dbajte na čistotu spotrebiča.

Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum.

Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pravidelne čistiť.

- Pred údržbou a čistením vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- Vnútro rúry môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry, pretože môžu poškrabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citrónová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Plechy na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.

## INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 1.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu (100 °C). Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.

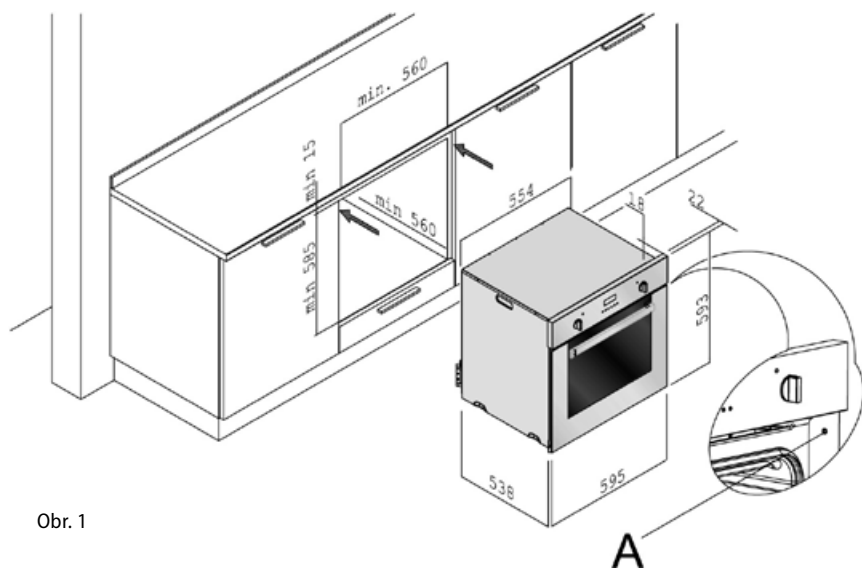
### Pripojenie do elektrickej siete

- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Odporúčame použiť samostatný zásuvkový obvod s ističom 16 A.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo požiaru z prehriatia.
- Zástrčka prívodného kábla alebo príslušný istič spotrebiča musia byť voľne prístupné aj po jeho inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať iba kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, pokiaľ je ochranná svorka spotrebiča spojená s ochranným vodičom elektrickej rozvodnej siete.

- Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho alebo nesprávneho ochranného spojenia.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča, a aby nebol deformovaný ani nadmerne ohýbaný.

#### Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavenie sú na Obr. 1. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch. Za zadnou stenou rúry v zabudovanom stave musí byť medzera minimálne 50 mm.



3. Spotrebič nasuňte na kraj skrinky a prestrčte prívodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasuňte spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte na to, aby nedošlo k priškripenutiu prívodného kábla.
5. Upevnite spotrebič ku skrinke zaskrutkovaním 2 skrutiek do otvorov v prednej stene (skrutky prechádzajú bodmi A na Obr. 1). Otvory sú viditeľné po otvorení dverí.
6. Pripojte prívodný kábel do zásuvky elektrického napätia.

#### Demontáž

Pokiaľ demontujete spotrebič, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

1. Najskôr odpojte prívodný kábel od elektrickej siete (vytiahnite zástrčku alebo vypnite istič).
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.
3. Vysuňte spotrebič a pritom opatrne vytiahnite prívodný kábel.

## SERVIS

### Výmena žiarovky

Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou (25 W, 300 °C).

Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom:

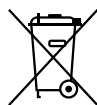
- Vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Odskrutkujte krycie sklo a vykonajte výmenu žiarovky za novú, rovnakého typu!
- Krycie sklo naskrutkujte späť.

### POZOR!

Spotrebiteľ smie vykonávať iba výmenu žiarovky. Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



#### Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odnieť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, službe pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.



## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji podczas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy zapewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się urządzeniem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

## SPIS TREŚCI

Parametry techniczne .....	1
Ważne ostrzeżenia .....	2
Opis produktu .....	3
Opis panelu sterowania.....	3
Instrukcja obsługi .....	4
Podstawowe funkcje urządzenia .....	4
Poszczególne funkcje pieczenia .....	4
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia ..	6
Rady dotyczące pieczenia .....	6
Zaawansowane funkcje pieczenia .....	7
Czyszczenie i konserwacja .....	9
Instalacja urządzenia .....	9
Serwis .....	11
Ochrona środowiska naturalnego .....	11

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maks. pobór mocy	2400 W
Moc górnej płyty grzewczej	900 W
Moc dolnej płyty grzewczej	1300 W
Moc tylnej grzałki okrągłej	2100 W
Moc małej grzałki grilla	1700 W
Moc dużej grzałki grilla	2400 W
Zakres ustawienia temperatury	20 – 260 °C
Rozmiary do instalacji (sz x gł x w)	560 x 560 x 585 mm
Wymiary zewnętrzne (sz x gł x w)	595 x 560 x 595 mm
Wymiary wewnętrzne (sz x gł x w)	445 x 420 x 320 mm
Objętość wewnętrzna	60 l
Ciężar	35 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

## WAŻNE OSTRZEŻENIA:

### Przy dostarczeniu urządzenia

- Natychmiast po dostarczeniu należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, czy nie doszło do ich uszkodzenia podczas transportu.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Należy bezzwłocznie skontaktować się z dostawcą.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Opakowanie należy we właściwy sposób zutylizować.

### Przy instalowaniu

- Podczas instalacji i podłączania urządzenia należy postępować według instrukcji montażu.
- W czasie instalowania nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek.
- Podczas instalacji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Po zainstalowaniu urządzenia jego wtyczka elektryczna musi być dostępna.

### W czasie normalnego użytkowania

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Urządzenia należy używać tylko w gospodarstwie domowym i tylko do pieczenia żywności.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać zbyt dużych potraw oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Nie wolno siadać ani stawać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- UWAGA! Przy otwieraniu drzwiczek, z urządzenia może wydostać się duża ilość pary lub może wytrysnąć tłuszcz. Należy zachować ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie należy dotykać gorących powierzchni i elementów grzewczych w trakcie pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu.
- Nie należy używać urządzenia, jako schowka.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- W przypadku awarii, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wszystkie elementy sterowania powinny być w położeniu wyłączone.
- Jeżeli urządzenie jest używane nie należy zostawiać otwartych drzwiczek szafek znajdujących się nad nim, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu w wyniku oddziaływania pary i ciepła np. w czasie otwierania drzwiczek urządzenia.
- Nie należy używać sprzętu z uszkodzoną powierzchnią, zużytego lub posiadającego inne wady.

### Kiedy w domu są dzieci

- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na postugiwanie się urządzeniem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem odpowiedzialnej, poinformowanej osoby.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia w trakcie jego pracy znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.

- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

### UWAGA!

Urządzenie należy otwierać tylko na krótko, w celu włożenia i wyjęcia potraw, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poranienia, na przykład w skutek potknięcia się.

Dzieci mogłyby zamknąć się w urządzeniu (niebezpieczeństwo uduszenia) lub narazić się na innego rodzaju niebezpieczeństwa.

### Ewentualne usterki

- Napraw i modyfikacji urządzenia może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista. W trakcie napraw i różnych operacji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Należy wyłączyć bezpiecznik lub wyjąć wtyczkę kabla zasilającego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.

**W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta ewentualne naprawy nie będą uznawane, jako gwarancyjne.**

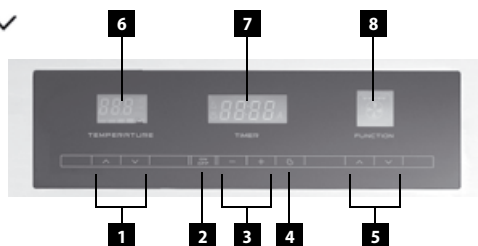
## OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek
3. Drzwiczki
4. Okno drzwiczek z potrójną szybą



## OPIS PANELU STEROWANIA

1. Symbole do ustawienia temperatury pieczenia  $\wedge/\vee$
2. Symbol WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE
3. Symbole do ustawiania czasu  $-/+$
4. Symbol wyboru funkcji czasu
5. Symbole do ustawienia funkcji pieczenia  $\wedge/\vee$
6. Wyświetlacz ustawienia temperatury
7. Wyświetlacz ustawienia funkcji czasu
8. Wyświetlacz ustawienia funkcji pieczenia




## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Przed pierwszym uruchomieniem







Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy, ze względów higienicznych, przetrzeć z zewnątrz i wewnątrz wilgotną ściereczką. Wszystkie zdejmowane części urządzenia należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Następnie należy włączyć urządzenie na 20 minut bez żywności, ustawiając temperaturę na maksimum (patrz Instrukcja obsługi). Możliwe, że piekarnik w tym czasie będzie wydzieliał lekki smród i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

### Po podłączeniu do prądu





1. Po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu zaczną migać cyfry „12:00”.
2. Wcisnąć symbol „-” lub „+” i odczekać, aż zaczną migać pozycja godzin.
3. Symbolami „-” lub „+” ustawić aktualną godzinę. Po 4 sekundach zaczną migać pozycja minut.
4. Symbolami „-” lub „+” ustawić aktualne minuty.










**Uwaga:** Jeżeli zajdzie potrzeba skorygowania aktualnego czasu, należy wcisnąć i przytrzymać symbol  , aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „hour”. Postępując jak wyżej ustawić aktualny czas.

### Podstawowe funkcje urządzenia
















1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu) .
2. Po wciśnięciu symbolu WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE urządzenie zostanie włączone. Jeżeli po włączeniu nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie po około minucie wyłączy się automatycznie.
3. Powtarzając przyciskanie symboli wyboru funkcji pieczenia  /  należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia. Wyświetli się ustawiona temperatura, a po paru sekundach włączy się ogrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Powtarzając przyciskanie symboli nastawienia temperatury pieczenia  /  należy ustawić wymaganą wartość temperatury. Do osiągnięcia nastawionej temperatury wewnątrz piekarnika, ostatni segment ustawienia temperatury na wyświetlaczu miga. Po osiągnięciu nastawionej temperatury symbol ten świeci się stale.
5. Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyłączy się poprzez wciśnięcie symbolu WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.
















### Poszczególne funkcje pieczenia

Funkcja	Symbol	Opis funkcji
		Oświetlenie wnętrza piekarnika.
Pr01		Funkcja ta służy do szczególnie oszczędnego suszenia i rozmrażania potraw. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem. Zalecana temperatura to 40 °C.
Pr02		Mały grill. Zalecana temperatura 50-200 °C. <b>Uwaga:</b> W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.
Pr03		Duży grill – duża powierzchnia grilla z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego. Zalecana temperatura 50-200 °C.

Funkcja	Symbol	Opis funkcji
Pr04		Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora (mały grill). Temperatura w piekarniku poprzez przepływ powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub opiekaczem). Zalecana temperatura 50-260 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
Pr05		Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora (duży grill, zastępuje rożen). Zalecana temperatura 50-200 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
Pr06		Ogrzewanie piekarnika górną i dolną płytą grzewczą. Zalecana temperatura 50-260 °C. Potrawę należy wkładać po nagraniu się piekarnika do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika.
Pr07		Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Zalecana temperatura 50-260 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
Pr08		Ogrzewanie piekarnika górną i dolną płytą grzewczą z funkcją wentylatora. Ciepło dostarczane przez górną i dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przy pomocy wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Zalecana temperatura 50-260 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia również do pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, zwłaszcza tych rodzajów potraw, które wymagają tej samej temperatury z obu stron blachy do pieczenia (np. do pieczenia ciast). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
Pr09		Powietrze ogrzane przez dolną płytę grzewczą jest przez wentylator rozprowadzane wokół przygotowywanych potraw. Funkcję tę należy wykorzystywać do sterylizacji potraw przy temperaturze 50 – 260 °C. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
Pr10		Ogrzewanie piekarnika górną płytą grzewczą. Zalecana temperatura 50-260 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest przydatna do zapiekania, podgrzewania lub szybkiego rozmrażania.
Pr11		Ogrzewanie piekarnika górną płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Zalecana temperatura 50-260 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
Pr12		Ekonomiczna funkcja ogrzewania piekarnika okrągłą płytą grzewczą wraz z funkcją wentylatora. Wentylator pracuje tylko przy włączonej płycie grzewczej. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Zalecana temperatura 50-260 °C. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.

## Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia dla niektórych potraw

								
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'


									
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

## Rady dotyczące pieczenia

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Zostałby naruszony reżim cieplny pieczenia, przedłużyłby się czas pieczenia, a potrawy mogłyby się przypalać.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso nieprzygotowane wcześniej. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Jeżeli mięso jest naszpikowane lub pokryte słoniną nie może być pieczone w zbyt wysokiej temperaturze, aby nie doszło do rozpryskiwania się tłuszczu.
- W czasie pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej kondensacji na drzwiczkach piekarnika. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa przy używaniu piekarnika. Po zakończeniu pieczenia, drzwiczki piekarnika i ich okolice należy wytrzeć do sucha.
- Pieczywo wyrasta dopiero po 2/3 określonego czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno piekarnika, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może, w wyniku przegrzania, uszkodzić emalię.
- Przy pieczeniu na więcej niż jednej blasze gotowe potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
- Blachy do pieczenia oraz opiekacze nie służą do długookresowego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania potrawy należy przełożyć do odpowiednich naczyń.
- **Przy pieczeniu bez wentylatora** zaleca się nagrzewanie piekarnika przez około 10-15 minut. Nie należy w czasie pieczenia otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem**, grill należy nagrzać przez 5 minut (aż grzałka grilla będzie czerwona). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej grzałki grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem, w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie stworzyć brązową, chrupiącą skórkę.

**UWAGA!**

W czasie używania grilla dostępne części piekarnika mogą się nadmiernie nagrzewać. Należy zabronić dzieciom dostępu do gorących elementów piekarnika.

- **Przy pieczeniu z wentylatorem** nie jest konieczne nagrzewanie, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub przy pieczeniu potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do kondensacji pary wodnej. W piekarniku można przygotowywać różne potrawy z podobną temperaturą pieczenia lub na dwóch blachach jednocześnie również, kiedy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie wpłynę na siebie wzajemnie. Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura jest szybko wyrównywana za pomocą wentylatora. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20-30°C dla pieczywa i o 30-40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5-10 minut). Przy pieczeniu drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wyjęcie blachy z upieczonym już ciastem wcześniej.
- **Przy rozmrażaniu** zmrożone produkty należy położyć w opakowaniu do miski, umieścić w piekarniku na ruszce i włączyć funkcję . Drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- **Przy grillowaniu z wentylatorem** nie jest konieczne nagrzewanie piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki muszą być zamknięte. Przy tym sposobie grillowania termostat należy ustawić według potrzeby w zakresie od 50 do 200 °C. Odległość pomiędzy potrawą a grzałką grilla musi być proporcjonalna do wymaganego celu:
  - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwisty środek,
  - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

W celu wychwycenia soków, pod potrawą należy umieścić opiekacz z niewielką ilością wody.


**Zaawansowane funkcje urządzenia**

Funkcje zaawansowane rozszerzają możliwości pieczenia, a tym samym zwiększają komfort pracy z urządzeniem. Funkcje czasu nastawia się w środkowej części panelu sterowania.

Jeżeli w czasie pieczenia regulator funkcji pieczenia zostanie ustawiony w pozycji „0” (wyłączono), dojdzie do skasowania czasu pieczenia lub nastawionego czasu końca pieczenia.




**a) Funkcja minutnika**

Funkcja minutnika działa niezależnie od funkcji pieczenia, tzn. że ma jedynie znaczenie informacyjne. Pieczenie trwa nadal również po jej wyłączeniu.

1. Po wciśnięciu symbolu , na wyświetlaczu pojawi się napis „bell”.
2. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas odliczania.
3. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.




**Uwaga:** Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.

**b) Ustawienie czasu pieczenia**

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom i włączyć wymaganą funkcję i temperaturę pieczenia.
2. Naciskać symbol , aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „dur”.
3. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas pieczenia (0-180 min.).
4. W czasie tego automatycznego trybu pieczenia na wyświetlaczu świecą symbole  i „A”.
5. Po upływie nastawionego czasu urządzenie się wyłączy, odezwie się sygnał dźwiękowy, a symbole  i „A” zaczną migać. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.

**Uwaga:** Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.




### c) Ustawianie końca pieczenia

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom i włączyć wymaganą funkcję i temperaturę pieczenia.
2. Nacisnąć symbol , aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „End”.
3. Przez powtarzane wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas końca pieczenia (0:00 – 23:59).
4. W czasie tego automatycznego trybu pieczenia na wyświetlaczu świecą się symbole  i „A”.
5. O nastawionej godzinie urządzenie się wyłączy, odezwie się sygnał dźwiękowy, a symbole  i „A” zaczną migać. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.

**Uwaga:** Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.

### d) Nastawienie opóźnionego rozpoczęcia i końca pieczenia

Poprzez kombinację poprzednich funkcji czasowych można nastawić opóźnione rozpoczęcie i zakończenie pieczenia. Np.: Zakładamy, że o godz. 10:00 opuszczamy mieszkanie, a wracając o godz. 12:00 chcemy mieć upieczonego kurczaka. Zalecany czas pieczenia kurczaka wynosi 70 minut przy 165°C z użyciem funkcji okrągłej grzałki i wentylatora na 2 poziomie wsunięcia.

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na poziom 2.
2. Nastawić wymaganą funkcję pieczenia  temperaturę 165 °C.
3. Nacisnąć symbol , aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „dur”.
4. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas pieczenia.
5. Nacisnąć symbol , aż do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „End”.
6. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas końca pieczenia.
7. Po paru sekundach ustawienie zostanie zapamiętane, a urządzenie przejdzie w stan odliczania.
8. O godz. 10:50 rozpocznie się pieczenie, zakończy się o godz. 12:00, a koniec oznajmi sygnał dźwiękowy i migający symbol „A”. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.

**Uwaga:** Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.

### e) Funkcja blokady przeciw dzieciom

Urządzenie posiada automatycznie aktywującą się blokadę przeciw dzieciom.

Po każdym wyłączeniu piekarnika, po paru sekundach panel sterowania automatycznie się zablokuje (świeci się symbol blokady na wyświetlaczu nastawiania temperatury).

Aby urządzenie wyłączyć najpierw należy poprzez długie wcisnięcie symbolu WŁĄCZONO/WYŁĄCZONO wyłączyć blokadę przeciw dzieciom. Potem można już urządzenie wyłączyć.

Jeżeli w czasie pieczenia aktywizuje się funkcje czasowe, blokada przeciw dzieciom włączy się automatycznie po paru sekundach, aby nie doszło do zmiany ustawień.

W manualnym trybie pieczenia, bez używania funkcji czasowych, blokadę przeciw dzieciom można włączać lub wyłączać poprzez długie wcisnięcie symbolu WŁĄCZONO/WYŁĄCZONO.

### Wentylator chłodzący

Wentylator umieszczony jest na górnej ścianie piekarnika i wytwarza cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz zabudowy oraz przez drzwiczki piekarnika. Wentylator włącza się automatycznie, jeżeli temperatura zewnętrznej obudowy piekarnika przekroczy 60°C. Po włączeniu piekarnika i ustawieniu termostatu na 200°C wentylator włączy się po około 10 minutach. Wentylator wyłączy się automatycznie jeżeli temperatura obudowy zewnętrznej spadnie poniżej 60°C.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zachowania dobrego wyglądu i niezawodności urządzenia należy dbać o jego czystość.

Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację.

Części urządzenia stykające się z potrawami należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć kabel zasilający z gniazdka prądu elektrycznego lub wyłączyć zabezpieczenie elektryczne gniazdka urządzenia.
- Wszystkie elementy sterujące należy ustawić na wartości wyłączone.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze, niż wówczas gdy urządzenie całkowicie wystygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką, delikatną szczoteczką lub miękką gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Wnętrze piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.
- Nie wolno używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szyb drzwiczek piekarnika, ponieważ można porysować lub rozbić szkło.
- Nie wolno nigdy zostawiać substancji agresywnych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach emaliowanych, lakierowanych lub z blachy nierdzewnej.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać czyszczyków parowych!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

## INSTALACJA URZĄDZENIA

- Odpowiedzialność za zainstalowanie urządzenia spoczywa na kupującym, nie na producencie. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta i rzeczy, powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zainstalować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie, która ma wymiary jak na Rys. 1.
- Zabudowa kuchenna musi być wykonana z materiału dostatecznie odpornego na temperaturę (100 °C). Materiały i użyte kleje muszą wytrzymać ogrzanie urządzenia odpowiadające normie ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie mogą się zdeformować lub odkleić.

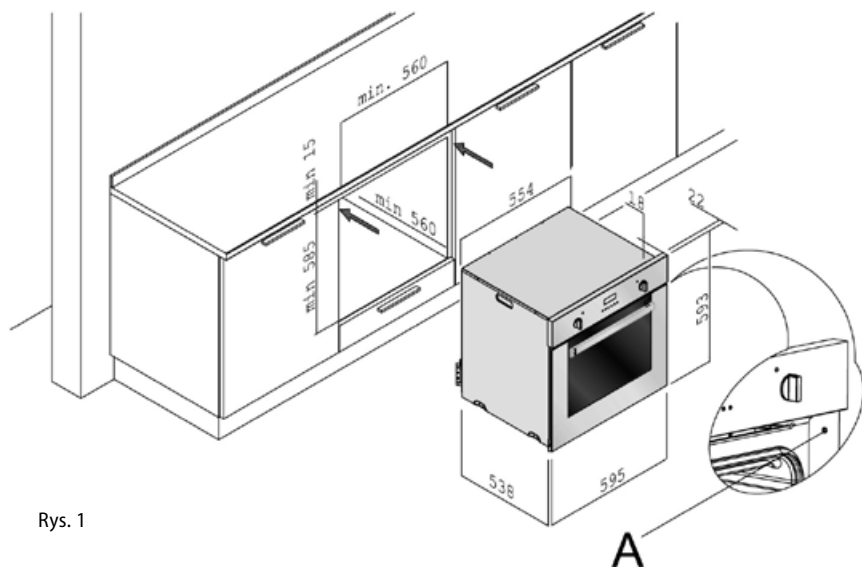
### Podłączenie do zasilania

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z zabezpieczeniem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uzziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników, złączy ani przedłużaczy. Mogą one spowodować pożar w wyniku przegrzania.
- Wtyczka przewodu zasilającego lub odpowiedni wyłącznik urządzenia elektrycznego musi być dostępny bez przeszkód również po jego zainstalowaniu.
- Zmian w zakresie połączeń elektrycznych może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista.
- Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia może być zagwarantowane jedynie wtedy, gdy zacisk ochronny urządzenia jest połączony z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby i rzeczy w wyniku wadliwego lub błędnego połączenia ochronnego.
- Kabel zasilający musi być umieszczony tak, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia oraz, aby nie był zdeformowany i nadmiernie zgięty.

### Przy instalacji urządzenia należy postępować w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymiary szafki do zabudowy urządzenia przedstawiono na Rys. 1. Z uwagi na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi być umieszczone zgodnie z rozmiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze. Za tylną ścianą piekarnika w stanie zabudowanym musi być przestrzeń, co najmniej 50 mm.



Rys. 1

3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć kabel przez tylną ścianę szafki, tak, aby po zainstalowaniu był dostęp do wtyczki.
4. Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.
5. Urządzenie należy przymocować do szafki wkręcając 2 śruby do otworów w przedniej ścianie (śruby przechodzą przez punkty A na Rys. 1). Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek.
6. Dalej należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.

### Demontaż

Przy demontażu urządzenia ważna jest właściwa kolejność czynności:

1. Najpierw należy odłączyć kabel zasilający od sieci elektrycznej (wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć zabezpieczenia).
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Wysunąć urządzenie i jednocześnie ostrożnie wyciągnąć kabel zasilający.

## SERWIS

### Wymiana żarówki

Żarówka oświetlenia wewnętrznego piekarnika jest żarówką specjalną o wysokiej odporności temperaturowej (25W, 300°C).

Wymianę należy prowadzić w sposób następujący:

- Wyłączyć kabel zasilający z gniazdka elektrycznego lub wyłączyć zabezpieczenie gniazdka urządzenia.
- Odkręcić szybkę osłonową i dokonać wymiany żarówki na nową, tego samego typu!
- Przykręcić z powrotem szybkę osłonową.

### UWAGA!

Użytkownik może jedynie dokonywać wymiany żarówki. Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

### OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punkcie odbioru materiałów do odzysku.



#### Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy utylizować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

## ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

## CONTENTS

Technical Parameters.....	1
Important Notices.....	2
Product Description.....	3
Description of the Control Panel.....	3
Operating Instructions.....	4
Basic Functions of the Unit.....	4
Individual Functions of Baking.....	4
Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking.....	6
Baking Tips.....	6
Advanced Functions of Baking.....	7
Cleaning and Maintenance.....	9
Installation of the Unit.....	9
Service.....	11
Environmental Protection.....	11

Technical parameters	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Max. input	2400 W
Input of the upper heater	900 W
Input of the lower heater	1300 W
Input of the rear circular heater	2100 W
Input of the small grill heater	1700 W
Input of the big grill heater	2400 W
Temperature setting range	20 – 260 °C
Installation dimensions (w x d x h)	560 x 560 x 585 mm
External dimensions (w x d x h)	595 x 560 x 595 mm
Internal dimensions (w x d x h):	445 x 420 x 320 mm
Internal volume	60 l
Weight	35 kg
Noise level	< 63 dB(A)

## IMPORTANT NOTICES:

### Delivery

- Check the package and unit immediately after delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- If the unit is damaged, do not operate it. Contact the supplier as soon as possible.
- Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
- Dispose of the packaging material properly.

### Installation

- Follow the instructions for the appliance connection and installation.
- Do not lift the unit by holding it by the handle of the door.
- The unit has to be disconnected from the power socket during installation.
- Make sure the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- After installation of the unit its plug shall be freely accessible.

### Normal operation

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Use the unit in the household and for baking food only.
- Do not put oversized food or metal objects inside the oven. These could cause a fire.
- Do not sit or stand on the open door of the unit.
- WARNING! A large volume of steam may be released or grease may splash out when you open the door. Be careful. There is a risk of scalding!
- Do not touch hot surfaces or heaters during use or shortly after use of the unit.
- Do not store anything inside the unit.
- Never operate the appliance with wet hands
- Turn off the unit and disconnect the plug from the mains outlet in case of any failure.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the wall outlet; hold the plug instead.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- When the unit is in operation, do not leave the doors of cupboards above it open, otherwise these could be damaged by the released steam and heat e.g. in a case of opening the oven door.
- Do not use accessories which have surface treatment damaged, are worn or have other defects.

### Children in the household

- The appliance is not intended for and should not be accessible to children or persons with reduced capabilities.
- The appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge, unless under the supervision of an acquainted person responsible for their safety.
- Take extra care when using the unit near children.
- Do not use the appliance as a toy.
- Use manufacturer-recommended accessories only.

**WARNING!**

Open the unit only for a short time to put in or take out food, so as to prevent injury caused e.g. by tripping. Children could lock themselves in the unit (risk of suffocation), or be exposed to other dangers.

**Possible defects**

- Only qualified personnel may repair and intervene in the unit. The unit should be disconnected from the electric network during repairs and interventions. Switch off the circuit breaker, or disconnect the plug of the supply cable.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the wall outlet; hold the plug instead.

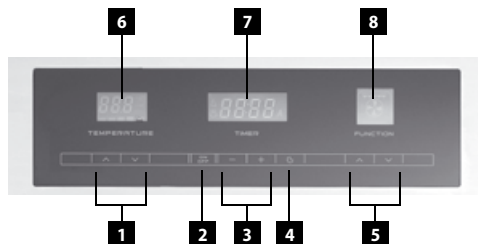
**Failure to follow the manufacturer's instructions may invalidate the warranty.**

**PRODUCT DESCRIPTION**

1. Control panel
2. Door handle
3. Door
4. Triple-glass window of the door

**DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL**

1. Baking temperature setting symbols  $\wedge / \vee$
2. ON/OFF symbol
3. Time setting symbols  $-/+$
4. Time function selection symbols
5. Baking function selection symbols  $\wedge / \vee$
6. Temperature setting display
7. Time function setting display
8. Baking function setting display



## OPERATING INSTRUCTIONS


### Before the first use

Prior to using a new unit, wipe the surface and the inside with a wet cloth for hygienic reasons. Wash all the removable parts in warm water with a detergent, or in a dishwasher.







Then, heat the unit without food at maximum temperature for 20 minutes (see the Operating Instructions below). The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

### After connecting in the mains





1. After connecting the unit in the mains "12:00" will start blinking on the display.
2. Push „-“ or „+“ symbol and wait until the hour position starts blinking.
3. Set the current hour using „-“ or „+“ symbols. Minute position will start blinking after 4 seconds.
4. Set the current minutes using „-“ or „+“ symbols.










**Note:** If you need to adjust the time of day later, press and hold the symbol ; until the „hour“ message appears on the display. Follow the above-mentioned steps to set the current time.

### Basic Functions of the Unit

1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from below) .
2. Switch on the unit by pressing the ON/OFF symbol. If you do not select any function after switching on, the unit will switch off automatically after several seconds.
3. Press the symbol for baking function selection  /  repeatedly to select the required baking function. The preset temperature is displayed, and after several seconds the heating will switch on. Symbol ; will be displayed.
4. Press the symbol for baking temperature setting  /  to adjust the required temperature. The last segment on the display blinks until the temperature inside the oven reaches the set value. After the set temperature is reached, the symbol shines permanently.
5. After the end of baking, switch off the unit by pressing the ON/OFF symbol. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.



















### Individual Functions of Baking





















Function	Symbol	Function description
		Lighting of the internal space of the oven.
Pr01		This mode of setting serves for particularly careful drying and defrosting of food. <b>Note:</b> This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation. Recommended temperature setting 40 °C.
Pr02		Small grill. Recommended temperature setting 50-200 °C. <b>Note:</b> During baking open the door as infrequently as possible. During grilling put the food in the highest possible position.
Pr03		Big grill - large area of the grill while utilising the infrared irradiation. Recommended temperature setting 50-200 °C.

Function	Symbol	Function description
Pr04		Grilling together with the fan function (small grill). Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan). Recommended temperature setting 50-260 °C. <b>Note:</b> This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
Pr05		Grilling together with the fan function (big grill, substitution for barbecue). Recommended temperature setting 50-200 °C. <b>Note:</b> This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
Pr06		Heating of the oven by the upper and lower heater. Recommended temperature setting 50-260 °C. Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as rarely as possible.
Pr07		Heating of the oven by the circular heater and the fan function. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. Recommended temperature setting 50-260 °C. <b>Note:</b> This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker pastry, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary.
Pr08		Heating of the oven by the upper and lower heater with fan function. The heat provided by the upper and lower heaters is distributed by the fan. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. Recommended temperature setting 50-260 °C. <b>Note:</b> This function is also suitable for baking on two pans simultaneously, especially for food where the same temperature on both sides of the pan is desirable (e.g. for baking cakes). Pre-heating the oven is not necessary.
Pr09		The air heated by the lower heater is distributed by the fan around the food. This mode can also be used for preserving food at a temperature of 50 – 260 °C. Pre-heating the oven is not necessary.
Pr10		Heating of the oven by the upper heater. Recommended temperature setting 50-260 °C. <b>Note:</b> This function is suitable for baking, warming up or fast defrost.
Pr11		Heating of the oven by the upper circular heater and the fan function. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. Recommended temperature setting 50-260 °C. <b>Note:</b> This function is suitable for roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
Pr12		Economic function of heating of the oven by the circular heater and the fan function. The fan is turning only when the heater is ON. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. Recommended temperature setting 50-260 °C. <b>Note:</b> This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker pastry, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary.



### Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

								
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'


### Baking Tips

- The exact values of temperature for each kind of food and each way of baking have to be tried out.
- During baking open the oven door as infrequently as possible. Otherwise the temperature regime of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burned.
- Marinated meat and meat without bones roasts faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it e.g. with a fork. If it does not release juices, it is well done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at too high a temperature, so that the grease does not spatter.
- When roasting big pieces of meat fluids evaporate, which then condense on the oven door. This is natural and it does not imply any danger to the use of the unit. After the end of baking, wipe the oven door and the neighbouring space in the oven dry.
- The pastry will swell only after 2/3 of the stated baking time. The time of baking depends on the type of filling (fruits, marmalade).
- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.
- Do not put utensils directly on the bottom of the oven, otherwise they would prevent the spreading of heat and thus could cause damage to the enamel because of overheating.
- When baking in more pans, the simultaneously inserted foods do not have to be ready at the same time.
- Baking pans are not designed for the long-term storage of food (more than 48 hours). For longer storage move the food to a suitable utensil.
- **When baking without the fan** we recommend pre-heating the oven for approximately 10 - 15 minutes. Do not open the oven door unnecessarily during baking.
- **Before grilling** pre-heat the grill for approx. 5 minutes (until the grill heater is red). The grill with food shall be placed as close as possible to the heater. To collect the drippings, put a pan with a little water under the grill. Grilling will

enable browning and a crispy surface on the roasted meat.

### WARNING!!!

When using the grill, the accessible parts of the oven may become too hot. Prevent children from access to the hot parts of the oven.

- **When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven, except for baking foods with very short baking times, or in the case of baking foods with a high content of water (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapours. Various food with similar times of baking can be prepared in two pans simultaneously, even if the time of baking differs. The scent and taste of the foods do not influence each other. Putting in and taking out of the food does not involve great heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and by 30 – 40° C for meat), the time of baking is longer (by approx. 5 - 10 minutes). When baking small pastry in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the readier pan out earlier.
- **When defrosting**, lay the frozen food in the packing on a dish, put it on the grate in the centre of the oven and switch on the oven in the mode . The oven door must be closed.
- **When grilling** with the fan it is not necessary to pre-heat the oven. Grill with the oven door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 50 to 200°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
  - smaller distance for a brown surface and underdone inside,
  - greater distance for thorough roasting of the food.
 To collect the drippings, put a pan with a little water under the food.


## Advanced Functions of Baking

The advanced functions extend the baking possibilities and thus provide more convenient use of the unit. Time functions are set in the central part of the control panel.

When setting the function selector to „0“ position (off) during baking the preset time of baking or end of baking will be reset.




### a) Countdown function

The countdown function works independently from the baking function, i.e. it is only for information. Baking continues even after the countdown is switched off.

1. Push the  symbol; a „bell“ message will be displayed.
2. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required countdown time on the display.
3. After the set time elapses, the unit switches off and a short sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.

**Note:** For this function, the time of day must be set on the unit.




### b) Baking time adjustment

1. Place the pan with food to selected height position and switch the unit on with the required function and temperature.
2. Press the  symbol repeatedly until the „dur“ message appears on the display.
3. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required baking time on the display (0-18-0 min).
4. During this automatic baking mode the symbols  and „A“ will be displayed.
5. After the set time elapses, the unit switches off, a short sound signal is heard and the symbols  and „A“ are blinking.

To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

**Note:** For this function, the time of day must be set on the unit.




### c) Setting baking end time

1. Place the pan with food to selected height position and switch the unit on with the required function and temperature.
  2. Press the  symbol repeatedly until the „End“ message appears on the display.
  3. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required end of baking time on the display (0:00-23:59).
  4. During this automatic baking mode the symbols  and „A“ will be displayed.
  5. After the set time elapses, the unit switches off, a short sound signal is heard and the symbols  and „A“ are blinking. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.
- Note:** For this function, the time of day must be set on the unit.

### d) Setting the delayed start and end of baking

Combining the above-described time functions, you can set the delayed start and end of baking.

Example: Let's assume that you leave the apartment at 10 a.m. and upon your return at noon you want to have a roast chicken ready. The recommended way of roasting a chicken is 70 minutes at 165°C, using the function of the circular heater and fan, in the position height 2.

1. Put the pan with the food in the position height 2.
2. Set the required baking function ; and temperature 165°C.
3. Press the  symbol repeatedly until the „dur“ message appears on the display.
4. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required baking time on the display.
5. Press the  symbol repeatedly until the „End“ message appears on the display.
6. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required end of baking time on the display.
7. After several seconds the settings are saved and the unit switches to the countdown mode.
8. The baking will start at 10:50, and end at 12:00, a sound signal will be heard and the „A“ symbol will blink. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

**Note:** For this function, the time of day must be set on the unit.

### e) Child lock function

The unit has an automatically activated child lock.

After every switching off the control panel automatically locks after a couple of seconds (lock symbol is displayed together with temperature).

To switch the unit ON hold the ON/OFF symbol to deactivate the child lock (lock symbol disappears); then you can switch ON.

If you activate time functions during baking, the child lock is activated after a couple of seconds automatically to prevent accidental change of settings.

You may activate or de-activate the child lock in manual baking modes without time functions by holding the ON/OFF symbol.

### Cooling fan

The fan is located on the upper side of the oven and provides circulation of cool air in the furniture and through the baking oven door. The fan switches on automatically when the temperature of the external shell of the oven exceeds 60°C. After the oven is switched on and thermostat set to 200 °C, the fan will be activated after about 10 minutes. The fan switches off automatically when the temperature of the external shell of the oven drops below 60°C.

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean.

The modern design of the unit facilitates the maintenance to the minimum.

The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the mains outlet of the unit.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot anymore but remains lukewarm - cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe it dry.
- The inside of the oven can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- For cleaning the glass of the oven door do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers, since they can scratch the surface, or the glass can be broken.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use autoclave for cleaning the unit!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.

## UNIT INSTALLATION

- Only the customer is responsible for installation in situ. Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.
- **Do not lift the unit by holding it by the handle of the door!**
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure the correct function of the unit, place it in suitable furniture.
- The unit shall be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 1.
- The kitchen furniture must be made of sufficiently heat-resistant material (100 °C). The materials and used glues must be resistant to the warming of the unit according to the ČSN EN 60335-2-6 standard. Materials and glues which do not meet the stated standard may deform or unstick.

### Connecting to the mains

- Make sure the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. We recommend using a separate outlet circuit with a 16A circuit breaker.
- Use grounded wall outlets only.
- Do not use adapter plugs, connectors or extension cables. They could create a risk of fire due to overheating.
- The cable plug or the breaker should be easily accessible after the installation.
- Only a qualified expert can perform connection changes.
- The electrical safety of the unit can only be guaranteed if the protective terminal of the unit is connected to the protective conductor of the mains.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people or objects as a result of a missing or bad protective connection.

- The power cord must be located so that it does not come into contact with hot parts of the unit and so that it is not deformed or excessively bent.

#### Follow the installation instructions:

1. Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
2. For the required built-in box dimensions see Fig. 1. For the sake of efficient air circulation the unit has to be located according to the dimensions on the pictures and the design of the cabinet must enable air flow into its bottom part. The gap behind the rear wall of the built-in oven must be at least 50 mm.

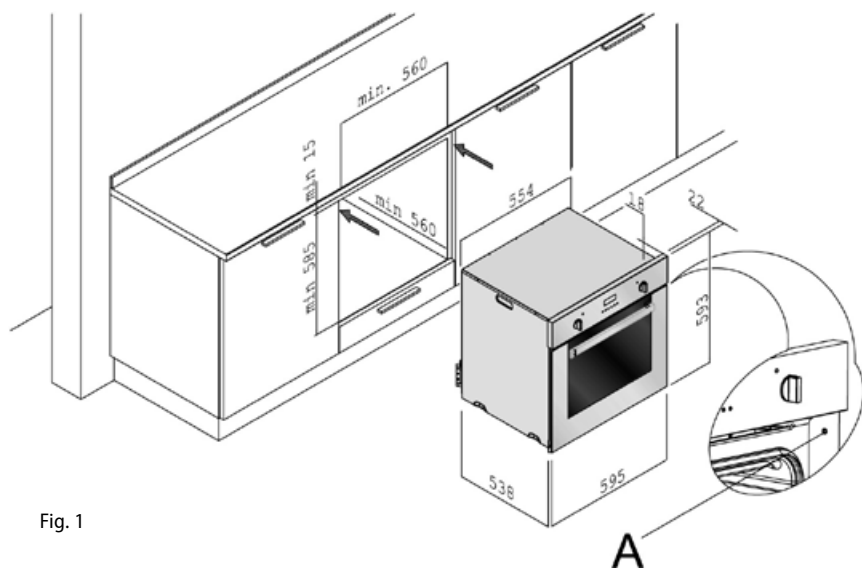


Fig. 1

3. Put the unit on the edge of the cabinet and run the power cord through the rear wall of the cabinet so that its plug is accessible after installation.
4. Push the unit carefully to the selected place in the cabinet. Be careful not to squeeze the power cord.
5. Attach the unit to the cabinet by screwing 2 screws in the holes in the front wall (the screws go through points A on Fig. The holes can be seen after opening of the door (see Fig. 1)).
6. Plug the supply cable in the wall outlet.

#### Removal

To uninstall the unit, it is important to proceed correctly:

1. First, unplug the power cord from the mains (pull out the plug or switch off the circuit breaker).
2. Remove the attachment screws.
3. Slide out the unit and at the same time pull out the power cord carefully.

## REPAIR & MAINTENANCE

### Bulb replacement

The bulb of the internal space lighting is special, with high thermal resistance (25 W, 300°C).

For the replacement proceed as follows:

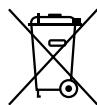
- Pull out the power cord from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- Screw the covering glass back in place.

### WARNING!

The customer may only perform the bulb replacement. Any extensive maintenance or repair that requires access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.



### Appliance recycling at the end of its service life:

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.



Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,  
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, [www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

Elko Valenta Slovakia s. r. o., Kasárenská 396/14, 911 05 Trenčín  
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, [www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)